C/2024/1215

31.1.2024

Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2024/1215)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de două luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

„**Lisboa**”

PGI-PT-A1535-AM01

Data cererii: 13.3.2017

1. **Normele aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. **Descrierea și motivele modificării**

2.1. *Informații privind solicitantul*

Actualizarea informațiilor privind solicitantul.

Motive: Este necesar ca datele să fie actualizate, întrucât sunt depășite. Actualizarea este necesară pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu reglementările în vigoare și este menită să îmbunătățească și să clarifice descrierea furnizată anterior.

Această modificare nu implică nicio modificare a documentului unic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Alte informații” – Datele solicitantului.

2.2. *Informații privind părțile interesate*

Eliminarea informațiilor privind părțile interesate.

Motive: Este necesar ca datele să fie actualizate, întrucât sunt depășite. Actualizarea este necesară pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu reglementările în vigoare și este menită să îmbunătățească și să clarifice descrierea furnizată anterior.

Această modificare nu implică nicio modificare a documentului unic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Alte informații” – Părțile interesate.

2.3. *Informații privind organismele de control*

Actualizarea informațiilor privind organismele de control

Motive: Este necesar ca datele să fie actualizate, întrucât sunt depășite. Actualizarea este necesară pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu reglementările în vigoare și este menită să îmbunătățească și să clarifice descrierea furnizată anterior.

Această modificare nu implică nicio modificare a documentului unic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Alte informații” – Informații privind organismele de control.

2.4. *Informații privind autoritățile de supraveghere competente*

Actualizarea informațiilor privind autoritățile de supraveghere competente

Motive: Este necesar ca datele să fie actualizate, întrucât sunt depășite. Actualizarea este necesară pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu reglementările în vigoare și este menită să îmbunătățească și să clarifice descrierea furnizată anterior.

([1]) JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

Această modificare nu implică nicio modificare a documentului unic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Alte informații” – Informații privind autoritățile de supraveghere competente.

2.5. *Categoria de produse – adăugarea unei noi categorii de produse viticole – vin spumant de calitate*

Se adăugă categoria „Vin spumant de calitate”.

Motive: Intenția de a contribui, prin acordarea recunoașterii ca denumire de origine, la creșterea valorii economice a unui produs care există deja în regiune.

Producătorii fabrică deja acest tip de produs în conformitate cu practicile tradiționale uzuale din regiune, acesta având o calitate distinctivă și caracteristici tipice. Astfel, includerea acestui nou produs în IGP „Lisboa” reprezintă o recunoaștere a importanței și a calității sale, precum și o valoare adăugată pentru producătorii săi.

Punctele modificate (documentul unic): „Categoriile de produse viticole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Categoriile de produse viticole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

2.6. *Categoria de produse – adăugarea unei noi categorii de produse viticole – vin petiant*

Se adaugă categoria „Vin petiant”.

Motive: Intenția de a contribui, prin acordarea recunoașterii ca denumire de origine, la creșterea valorii economice a unui produs care există deja în regiune.

Producătorii fabrică deja acest tip de produs în conformitate cu practicile tradiționale uzuale din regiune, acesta având o calitate distinctivă și caracteristici tipice. Astfel, includerea acestui nou produs în IGP „Lisboa” reprezintă o recunoaștere a importanței și a calității sale, precum și o valoare adăugată pentru producătorii săi.

Punctele modificate (documentul unic): „Categoriile de produse viticole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Categoriile de produse viticole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

2.7. *Categoria de produse – adăugarea unei noi categorii de produse viticole – vin perlant*

Se adaugă categoria „Vin perlant”.

Motive: Intenția de a contribui, prin acordarea recunoașterii ca denumire de origine, la creșterea valorii economice a unui produs care există deja în regiune.

Producătorii fabrică deja acest tip de produs în conformitate cu practicile tradiționale uzuale din regiune, acesta având o calitate distinctivă și caracteristici tipice. Astfel, includerea acestui nou produs în IGP „Lisboa” reprezintă o recunoaștere a importanței și a calității sale, precum și o valoare adăugată pentru producătorii săi.

Punctele modificate (documentul unic): „Categoriile de produse viticole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Categoriile de produse viticole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

2.8. *Descrierea vinului (vinurilor) – categoriile vin, vin licoros și vin spumant*

Se îmbunătățesc și se adaptează descrierile categoriilor vin, vin licoros și vin spumant.

Motive: Întrucât s-a considerat că descrierea anterioară era generală și neclară, era necesar să o adaptăm pentru a evidenția mai bine caracteristicile asociate cu produsele care beneficiază de IGP „Lisboa”. Modificarea este necesară pentru alinierea documentului unic și a caietului de sarcini la normele în vigoare.

Punctele modificate (documentul unic): Descrierea vinului (vinurilor) – categoriile vin, vin licoros și vin spumant.

Punctele modificate (caietul de sarcini): Descrierea vinului (vinurilor) – categoriile vin, vin licoros și vin spumant.

2.9. *Legătura cu arealul geografic*

Se îmbunătățește și se adaptează descrierea legăturii cu arealul geografic. Informațiile privind arealul geografic, detaliile cu privire la produs și legătura cauzală se revizuiesc atât pentru categoriile de produse existente, cât și pentru cele noi.

Motive: Întrucât, pe de o parte, s-a considerat că descrierea anterioară a legăturii era generală și neclară și, pe de altă parte, trebuia adăugată descrierea legăturii pentru noile categorii de produse (vin spumant de calitate, vin petiant și vin perlant), conținutul acestui punct se revizuiește pentru a se include toate categoriile de produse. Conținutul devine astfel mai obiectiv, deoarece legătura stabilită cu arealul geografic se aplică tuturor categoriilor.

Punctele modificate (documentul unic): Legătura cu arealul geografic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): Legătura cu arealul geografic.

2.10. *Mențiunea „Vinho leve” (vin lejer)*

Clarificarea cerințelor privind utilizarea pe etichetă a mențiunii „Leve” (lejer).

Motive: Se clarifică faptul că mențiunea „Leve” (lejer) poate fi folosită pentru produsele vitivinicole cu IGP „Lisboa” în condițiile prevăzute de cadrul juridic aplicabil.

Punctele modificate (documentul unic): „Condiții suplimentare” – „Etichetarea”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Condiții suplimentare” – „Etichetarea”.

2.11. *Principalele soiuri de struguri de vinificație – includerea unor soiuri noi*

Modificarea/adaptarea listei soiurilor. Soiurile introduse sunt: Bacchus, Códega-do-Larinho, Gouveio, Grüner-Veltliner, Fetească Albă, Liliorila, Marsanne, Moscatel-Galego-Branco, Petit-Manseng, Rotgipfler, Roussanne, Verdejo, Vermentino, Acolon, Aglianico, Arinarnoa, Cabernet-Cubin, Cabernet-Dorsa, Cabernet-Mitos, Carmenère, Chambourcin, Cot Malbec, Dolcetto, Dornfelder, Durif / Petite-Syrah, Lemberger, Marselan, Nebbiolo, Nero, Nero-d'Avola, Sangiovese, Sezão și Tinta-Francisca.

Motive: Necesitatea actualizării soiurilor stabilite pentru producția de vinuri în regiunea Lisabona și a adaptării acestor soiuri la noul cadru juridic al listei naționale a soiurilor adecvate pentru vinificație în Portugalia, care include noi soiuri relevante pentru caracterizarea vinurilor din regiune.

Aceste soiuri sunt pe harta soiurilor tradiționale a arealului geografic, deci includerea lor nu schimbă caracterul distinctiv al vinurilor cu IGP „Lisboa”, ci contribuie la optimizarea descrierii.

Punctele modificate (documentul unic): „Condiții suplimentare” – „Etichetarea”

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Condiții suplimentare” – „Etichetarea”

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Lisboa

2. **Tipul indicației geografice**

IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

9. Vin perlant

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Vin

Vinuri albe: Culorile variază între galben-citrin, galben-pai și galben-auriu. Vinurile prezintă note aromatice care variază de la florale până la fructate, de la cele de fructe cu pulpă albă până la cele de fructe tropicale. Gustul este, în esență, lejer și proaspăt, cu o aciditate bună, o mineralitate răcoritoare și o structură bună.

Vinuri roze: Au o culoare roz mai mult sau mai puțin intensă. Sunt fructate și parfumate, cu arome de fructe roșii îmbinate armonios cu note florale care variază de la delicate la intense. La degustare, sunt proaspete și echilibrate, cu o aciditate și o mineralitate răcoritoare, o structură bună și un gust rezidual persistent și plăcut.

Vinuri roșii: Vinurile roșii sunt caracterizate de o culoare care variază de la rubiniu la grena, mai mult sau mai puțin intensă. Sunt fructate și aromate, cu note predominante de fructe roșii și sălbatice sau de bace coapte, precum și cu note balsamice, în funcție de aromele principalelor soiuri utilizate în vin. Sunt elegante, corpolente, cu o aciditate echilibrată, un gust rezidual persistent și taninuri ferme bine integrate, care le conferă complexitate și o structură bună.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. Vin licoros

Vinuri albe: Au o culoare galben-auriu mai mult sau mai puțin intensă. Prezintă arome intense și complexe de fructe uscate, mirodenii, floare de portocal, o urmă de miere și ciocolată. Sunt fructate, cu arome asemănătoare miresmelor lor, fine și elegante, cu un gust rezidual persistent.

Vinuri roșii: Au o culoare roșie-rubinie mai mult sau mai puțin intensă și prezintă arome de dulceață de fructe de pădure, mirodenii, diverse note prăjite și ciocolată. Cu un gust intens și profund, sunt corpolente, ample și echilibrate, fiind caracterizate de o structură bună, eleganță și un gust rezidual persistent.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	15
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. Vin spumant

Vinuri albe: De regulă, au o culoare galben-citrin mai mult sau mai puțin intensă, în funcție de perioada de învechire. Au arome florale și fructate, în funcție de aromele principalelor soiuri folosite pentru obținerea vinului și de tehnologia de vinificație utilizată. La degustare, prezintă bule fine și persistente, precum și un echilibru al prospețimii, corpolență și o aciditate echilibrată.

Vinuri roze: Vinurile roze au, de obicei, o culoare roz-somon aprins și prezintă bule fine și persistente. Sunt vinuri cu arome fructate, dominante de note de fructe roșii. La degustare, sunt proaspete și elegante, cu note fructate și o aciditate echilibrată.

Vinuri roșii: Au un aspect limpede, o culoare roșie intensă și o spumă vibrantă destul de persistentă, cu nuanțe de carmin. Din punct de vedere aromatic, ies în evidență notele vegetale și fructate de struguri proaspeți. La degustare, se remarcă și senzațiile aromatice fructate. Vinurile sunt fine și echilibrate, au o corpolență bună și un profil proaspăt, cu o aciditate echilibrată și un gust rezidual persistent și armonios.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9,5
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. Vin spumant de calitate

Vinuri albe: De regulă, au o culoare galben-citrin mai mult sau mai puțin intensă, în funcție de perioada de învechire. Au arome florale și fructate, în funcție de aromele principalelor soiuri folosite pentru obținerea vinului și de tehnologia de vinificație utilizată. La degustare, prezintă bule fine și persistente, precum și un echilibru al prospețimii, corpolență și o aciditate echilibrată.

Vinuri roze: Vinurile roze au, de regulă, o culoare roz-somon aprins. Sunt foarte bogate în arome, prezentând note aromatice abundente de fructe roșii. La degustare, se caracterizează prin bule fine și persistente, prospețime și eleganță, alături de note fructate și o aciditate echilibrată.

Vinuri roșii: Au un aspect limpede, o culoare roșie intensă și o spumă vibrantă destul de persistentă, cu nuanțe de carmin. Aroma este intensă, dominată de note vegetale și fructate de struguri proaspeți. La degustare, se remarcă și senzațiile aromatice fructate. Vinurile sunt fine și echilibrate, au o corpolență bună și un profil proaspăt, cu o aciditate echilibrată și un gust rezidual persistent și armonios.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Vin petiant

Vinuri albe: Culorile lor variază de la galben-citrin la galben-auriu. Vinurile prezintă note aromatice care variază de la florale până la fructate, de la cele de fructe cu pulpă albă până la cele de fructe tropicale. La degustare, sunt, în esență, lejere și proaspete, cu o aciditate și o mineralitate pronunțate.

Vinuri roze: Sunt caracterizate de culoarea lor roz mai mult sau mai puțin intensă. Sunt fructate și parfumate. Predomină aromele de fructe roșii, îmbinate armonios cu note florale care variază de la delicate la intense. Vinurile sunt proaspete, echilibrate, cu un gust rezidual persistent și plăcut și cu o mineralitate și o aciditate răcoritoare.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. Vin perlant

Vinuri albe: Culorile lor variază de la galben-citrin la galben-pai. Vinurile prezintă note aromatice care variază de la florale până la fructate, de la cele de fructe cu pulpă albă până la cele de fructe tropicale. La degustare, sunt, în esență, lejere și proaspete, cu o aciditate pronunțată. Prezența dioxidului de carbon adaugă prospețime și vivacitate.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice esențiale*

1. Vin, vin licoros, vin spumant, vin spumant de calitate, vin petiant și vin perlant – conducerea viței-de-vie și solurile

Metode de cultivare

Vița-de-vie destinată producției de vinuri și de produse vitivinicole autorizate să poarte IGP „Lisboa” trebuie să constituie culturi pure și să fie condusă aproape de pământ și tăiată în stil tufă sau cordon.

Vița-de-vie destinată producției de produse vitivinicole autorizate să poarte IGP „Lisboa” trebuie să fie plantată într-unul dintre următoarele tipuri de soluri:

— soluri calcaroase brune sau roșii care conțin marnă și gresie fină sau calcar dur, intercalat;

— soluri calcaroase brune sau roșii care conțin calcar friabil sau marnă;

— litosoluri brune sau roșii fără humus, care conțin gresie stratificată fină și grosieră;

— soluri brune mediteraneene care conțin gresie fină, argilă sau șisturi;

— soluri roșii mediteraneene care conțin gresie fină, argilă, șisturi, calcar dur sau dolomită;

— podzoluri care pot conține nisip sau roci *caliche* cu gresii;

— regosoluri psamitice nisipoase;

— soluri aluvionare recente;

— soluri aluvionare saline;

— nămol de culoare roșiatică spre brună care conține bazalt.

2. Vin, vin licoros, vin spumant, vin spumant de calitate, vin petiant și vin perlant – tăria alcoolică naturală în volume

Restricții referitoare la vinificație

Musturile utilizate pentru obținerea produselor autorizate să poarte IGP „Lisboa” trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de:

(a) vin – 9 % vol.;

(b) vin spumant – 9 % vol.;

(c) vin spumant de calitate – 9 % vol.;

(d) vin petiant – 7,5 % vol.;

(e) vin perlant – 7,5 % vol.;

(f) vin licoros – 12 % vol.

b. *Randamente maxime*

Vin, vin licoros, vin spumant, vin spumant de calitate, vin petiant și vin perlant

200 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic al IGP „Lisboa” cuprinde:

— districtul Lisabona, cu excepția localității Azambuja;

— în districtul Leiria, arealul include localitățile Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, însă fără parohiile Abiul, Pelariga, Redinha și Vila Cã, și localitatea Porto de Mós și

— în districtul Santarém, localitatea Ourém.

Arealul geografic în care se produc vinuri care pot fi comercializate cu numele unei subregiuni este următorul:

(a) Estremadura:

— districtul Lisabona, cu excepția localității Azambuja;

— în districtul Leiria, localitățile Bombarral, Peniche și Óbidos și toate parohiile din localitatea Caldas da Rainha, mai puțin Carvalhal Benfeito, Santa Catarina și Salir de Matos.

(b) Alta Estremadura:

— în districtul Leiria, localitățile Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal – mai puțin parohiile Abiul, Pelariga, Redinha și Vila Cã – și Porto de Mós și parohiile Carvalhal Benfeito, Santa Catarina și Salir de Matos ale localității Caldas da Rainha;

— în districtul Santarém, localitatea Ourém.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

Acolon

Aglianico

Alfrocheiro – Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Almafra

Alvadurão

Alvarinho

Amostrinha

Antão-Vaz

Aragonez – Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinarnoa

Arinto – Pedernã

Bacchus

Baga

Bastardo – Graciosa

Bical – Borrado-das-Moscas

Boal-Branco

Boal-Espinho

Bonvedro

Cabernet-Cubin

Cabernet-Dorsa

Cabernet-Franc

Cabernet-Cubin

Cabernet-Sauvignon

Cabinda

Caladoc

Camarate

Carignan

Carmenère

Castelão – João-de-Santarém (1) Periquita

Boal-Branco

Cercial – Cercial-da-Bairrada

Chambourcin

Chardonnay

Chenin – Chenin-Blanc

Cinsaut

Cot – Malbec

Códega-do-Larinho

Diagalves

Dolcetto

Dornfelder

Durif – Petite-Syrah

Encruzado

Fernão-Pires – Maria-Gomes

Fernão-Pires-Rosado

Fetească Albă

Galego Dourado

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Grenache

Grüner-Veltliner

Jaen – Mencia

Jampal

Lemberger – Blaufränkisch

Liliorila

Loureiro

Malvasia

Malvasia-Fina – Boal Bual

Malvasia-Rei

Marquinhas

Marsanne

Marselan

Merlot

Monvedro

Moreto

Moscatel-Galego-Branco – Muscat-à-Petits-Grains

Moscatel-Graúdo – Moscatel-de-Setúbal

Nebbiolo

Negra-Mole

Nero

Nero d'Avola

Parreira-Matias

Petit-Manseng

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Gris – Pinot-Grigio

Pinot-Noir

Preto-Cardana

Preto-Martinho

Rabo-de-Ovelha

Ramisco

Mice

Riesling

Rotgipfler

Roussanne

Rufete – Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon – Sauvignon-Blanc

Seara-Nova

Semillion

Sercial – Esgana-Cão

Sezão

Syrah – Shiraz

Síria – Roupeiro, Códega

Tamarez – Molinha

Tannat

Tinta-Barroca

Tinta-Caiada – Pau-Ferro, Tinta-Lameira

Tinta-Carvalha

Tinta-Francisca

Tinta-Grossa – Carrega-Tinto

Tinta-Miúda

Tinta Negra Mole, Saborinho

Tinta-Pomar

Tinta-de-Lisboa – Bastardo-Tinto

Tintinha

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Nacional

Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Trincadeira-Branca

Trincadeira-das-Pratas

Tália – Ugni-Blanc Trebbiano-Toscano

Valbom

Verdejo

Verdelho

Vermentino

Vinhão – Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Zinfandel

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vin, vin licoros, vin spumant, vin spumant de calitate, vin petiant și vin perlant

Detalii privind arealul geografic:

Arealul de producție al IGP „Lisboa” cuprinde toate localitățile de pe litoralul atlantic aflate în partea de nord a estuarului fluviului Tajo, fiind mărginit de Beira la nord și de Ribatejo la est.

Relieful topografic al regiunii este în principal neted, cu o altitudine medie cuprinsă între 50 și 200 m.

Aproape toate solurile din regiune sunt argiloase calcaroase și argiloase nisipoase. Calitatea solurilor depinde, printre alți factori, de cantitatea de argilă prezentă, care influențează caracterul adecvat al solurilor pentru scopuri agricole. Acestea sunt în cea mai mare parte soluri alcaline și bine drenate.

Clima este temperată, fără variații majore de temperatură. Regiunea se caracterizează prin precipitații anuale cuprinse între 600 și 1 000 mm, iar iernile sunt blânde și verile relativ răcoroase, dominate de vânturi moderate și umede dinspre vest.

Vița-de-vie se cultiva încă din timpul ocupației romane. Datorită ordinelor religioase, cultivarea viței-de-vie a cunoscut o creștere în Evul Mediu, ajungând să joace un rol important în regiune.

Vinificația a fost inițial condusă de ordinele religioase. Producția și consumul au crescut rapid, la fel ca și recunoașterea calității vinurilor, acestea devenind de-a lungul timpului unul dintre cele mai importante produse din economia regiunii.

Caracteristicile specifice ale produselor legate de arealul geografic

Vinurile, vinurile licoroase, vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile petiante și vinurile perlante cu IGP „Lisboa” au aceleași caracteristici distinctive. Sunt aromate, proaspete și echilibrate, având o aciditate și o mineralitate perceptibile.

Legătura cu arealul geografic:

Caracteristicile calitative ale vinurilor sunt determinate de influența condițiilor pedoclimatice ale arealului de producție. Clima temperată, vântoasă, cu aer curat și solurile bine drenate fac ca regiunea Lisabona să fie una dintre cele mai bogate regiuni viticole, datorită varietății de soiuri plantate, tipurilor de soluri și climei.

Influența maritimă reprezintă un factor decisiv pentru temperaturile blânde de pe tot parcursul anului, combinate cu precipitații abundente în timpul iernii și cu vânturile umede din timpul verii, care asigură o coacere îndelungată și echilibrată a strugurilor. La rândul său, acest proces de coacere menține un bun nivel de aciditate naturală a strugurilor. Astfel, vinurile, vinurile licoroase, vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile petiante și vinurile perlante cu IGP „Lisboa” dobândesc prospețimea și aciditatea echilibrată care le caracterizează.

Coacerea lentă a strugurilor este importantă și pentru dezvoltarea compușilor fenolici și a precursorilor aromatici ai strugurilor, care se reflectă prin vinuri, vinuri licoroase, vinuri spumante, vinuri spumante de calitate, vinuri petiante și vinuri perlante aromatice.

Solurile de o natură predominant calcaroasă contribuie în mod decisiv la mineralitatea pe care o prezintă vinurile, vinurile licoroase, vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile petiante și vinurile perlante cu IGP „Lisboa”.

Legătura dintre factorii pedoclimatici pe de o parte și soiurile de struguri ale regiunii pe de altă parte determină producerea unor vinuri cu caracteristici distinctive, marcate de mineralitate, aciditate și prospețime.

Factorul uman, care menține tradițiile formate în urmă cu mii de ani și este reflectat în selectarea soiurilor care s-au adaptat cel mai bine la condițiile din arealul geografic, este de o importanță decisivă pentru producerea strugurilor care conferă caracteristicile vinurilor, vinurilor licoroase, vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, vinurilor petiante și vinurilor perlante cu IGP „Lisboa”.

9. **Alte condiții esențiale**

Vin, vin licoros, vin spumant, vin spumant de calitate, vin petiant și vin perlant – producția

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinificația și prepararea produselor care poartă IGP „Lisboa” se pot desfășura în imediata vecinătate a arealului geografic de producție, sub rezerva autorizării de către organismul de certificare, în conformitate cu normele de control stabilite de organismul respectiv.

Vin, vin licoros, vin spumant, vin spumant de calitate, vin petiant și vin perlant – etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Controale ale etichetării înaintea comercializării.

Denumirea comercială trebuie să figureze pe etichetă.

Vin, vin petiant și vin perlant – mențiunea „Leve”

Cadrul juridic:

Dreptul Uniunii

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Mențiunea „Leve” (lejer) poate fi folosită pentru produsele vitivinicole cu IGP „Lisboa” în condițiile prevăzute de cadrul juridic aplicabil.

Link către caietul de sarcini al produsului

http://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html